

SNI

SNI 01-3142-1998

Standar Nasional Indonesia



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Singkatan pembuatan.....	1
5 Syarat mutu	2
6 Cara pengambilan contoh.....	2
7 Cara uji	2
8 Pengemasan.....	3

Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia ini merupakan revisi untuk kedua kalinya dari SII 0270-80 dan SNI 01-3142-1992 tahu.

Revisi ini disusun berdasarkan alasan-alasan sebagai berikut :

1. Untuk lebih menyempurnakan standar yang telah ada
2. Lebih diterapkan untuk perlindungan konsumen
3. Untuk dapat diterapkan oleh pengrajin tahu.

T a h u

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, singkatan pembuatan, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan untuk tahu.

2 Acuan

2.1 Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/1X/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.

2.2 Kumpulan peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, Departemen Kesehatan RI 1994 (Edisi 111).

2.3 SNI 19-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

2.4 SNI 19-2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

2.5 SNI 19-2896 - 1996, *Cara uji cemaran logam.*

2.6 Hasil-hasil pengujian komoditi tahu.

3 Definisi

Tahu adalah suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedele (*Glycine Species*) dengan cara pengendapan proteinnya, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diijinkan.

4 Singkatan pembuatan

SNI	: Standar Nasional Indonesia
SII	: Standar Industri Indonesia
%, b/b	: Persen bobot per bobot
maks.	: Maksimum
min.	: Minimum
g	: Gram
kg	: Kilogram
APM	: Angka Paling Mungkin

5 Syarat mutu

Tabel syarat mutu tahu

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau		normal
1.2	Rasa		normal
1.3	Warna		putih normal atau kuning normal
1.4	Penampakan		norma tidak berlendir dan tidak berjamur
2.	Abu	% (b/b)	maks. 1,0
3.	Protein (N x 6,25)	% (b/b)	min. 9,0
4.	Lemak	% (b/b)	min. 0,5
5.	Serat kasar	% (b/b)	maks. 0,1
6.	Bahan tambahan makanan	% (b/b)	Sesuai SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Men.Kes No 722/ Men.Kes/Per/IX/1988
7.	Cemaran logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0 / 250,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
9.	Cemaran mikroba :		
9.1	Escherichia Coll	APM/g	maks. 10
9.2	Salmonella	/25 g	negatif

*) Dikemas dalam kaleng

6 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

7 Cara uji

7.1 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, untuk contoh padatan butir 4.

7.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 12.

7.3 A b u

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

7.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

7.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1.

7.6 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

7.7 Bahan tambahan makanan

7.7.1 Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*, butir 2.

7.7.2 Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

7.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

7.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

8 Pengemasan

Dikemas dalam wadah tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Syarat penandaan

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id